

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR</b> .....	i
<b>UCAPAN TERIMA KASIH</b> .....	ii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	iv
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	ix
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	x
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
1.1 Latar Belakang Penelitian .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	6
1.3 Tujuan Penelitian .....	7
1.4 Manfaat Penelitian .....	7
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA, KERANGKA PEMIKIRAN DAN HIPOTESIS</b> ...	8
2.1 Kajian Teori .....	8
2.1.1 Pariwisata .....	8
2.1.1.1 Prasarana Pariwisata .....	8
2.1.1.2 Sarana Pariwisata .....	9
2.1.2 Pengertian Wisata Kuliner .....	10
2.1.2.1 Fase Pertumbuhan Kuliner di Indonesia .....	11
2.1.3 Jajanan Pasar .....	11
2.1.3.1 Teknik Pembuatan Jajanan Pasar .....	12
2.1.3.2 Pengemasan Jajanan Pasar .....	12
2.1.3.3 Daya Simpan Jajanan Pasar .....	13
2.1.3.4 Jajanan Pasar Sebagai Warisan Kuliner Indonesia .....	13
2.1.4 Produk .....	14
2.1.4.1 Inovasi Produk .....	15
2.1.5 Lemper .....	16
2.1.5.1 Kualitas Pangan Lemper .....	16
2.1.6 Pengertian Resep .....	17

Nisriinaa Ayu M, 2017

*INOVASI PRODUK LEMPER MENGGUNAKAN ISI OLAHAN DAUN PEPAYA SEBAGAI SUBSTITUSI MELALUI ANALISIS UJI DAYA TERIMA KONSUMEN*

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

2.1.7	Penghitungan Gizi DKBM .....	18
2.1.8	Pengemasan.....	19
2.1.8.1	Syarat – Syarat Kemasan .....	20
2.1.9	Metode Harga Pokok Standar .....	21
2.1.9.1	Metode Angka Faktor ( <i>Cost Factor Method</i> ) .....	21
2.1.9.2	Metode Tidak Terstruktur ( <i>Unstructure Method</i> ) .....	22
2.1.10	Studi Kelayakan Bisnis .....	22
2.1.11	Hasil Penelitian Terdahulu .....	23
2.2	Kerangka Pemikiran.....	25
2.3	Hipotesis.....	27
<b>BAB III</b>	<b>METODE PENELITIAN .....</b>	<b>28</b>
3.1	Objek Penelitian .....	28
3.2	Metode Penelitian .....	30
3.3	Operasional Variabel.....	30
3.4	Populasi, Sampel, dan Teknik Penarikan Sampel.....	31
3.5	Teknik dan Pengumpulan Data .....	33
3.6	Teknik Analisis Data.....	34
3.6.1	Uji Organoleptik .....	34
3.6.2	Uji Hedonik.....	35
3.6.3	Uji Daya Tahan Simpan .....	35
3.6.4	Uji Daya Terima Konsumen .....	36
3.7	Desain Kemasan.....	36
3.8	Rancangan Percobaan .....	37
3.9	Kelayakan Bispek Keuangan .....	40
<b>BAB IV</b>	<b>HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>43</b>
4.1	Objek Penelitian .....	43
4.1.1	Formulasi Resep Lemper Isi Daun Pepaya .....	43

4.2	Karakteristik Panelis .....	47
4.3.1	Jenis Kelamin Panelis .....	47
4.3.1	Usia Panelis .....	48
4.2.3	Pekerjaan Panelis .....	50
4.2.4	Pendidikan Terakhir Panelis .....	51
4.3	Karakteristik Penilaian Uji Hedonik .....	52
4.3.1	Warna .....	53
4.3.2	Aroma.....	53
4.3.3	Rasa.....	54
4.3.4	Tekstur .....	55
4.3.5	Penampilan .....	55
4.4	Hasil Uji Hedonik .....	56
4.5	Tahap Uji Daya Terima Konsumen .....	57
4.5.1	Identitas Responden .....	57
4.5.2	Responden Berdasarkan Usia .....	58
4.5.3	Responden Berdasarkan Pekerjaan .....	59
4.5.4	Responden Berdasarkan Pendidikan Terakhir .....	61
4.5.5	Daya Terima Konsumen Berdasarkan Kualitas Produk Lemper Bakar.....	63
4.5.6	Daya Terima Konsumen Berdasarkan Bentuk dan Kemasan Lemper Bakar Dengan Produk Terkontrol .....	64
4.5.7	Daya Terima Konsumen Berdasarkan Parameter Rasa Lemper Bakar Dengan Produk Terkontrol.....	65
4.5.8	Daya Terima Konsumen Berdasarkan Parameter Tekstur Lemper Bakar Dengan Produk Terkontrol.....	65
4.5.9	Daya Terima Konsumen Berdasarkan Parameter Warna Lemper Bakar Dengan Produk Terkontrol.....	66
4.5.10	Daya Terima Konsumen Berdasarkan Parameter Aroma Lemper	

Bakar Dengan Produk Terkontrol.....	67
4.6 Uji Perbandingan Daya Terima Konsumen Berdasarkan Kedua Produk Inovasi Dibakar, Dikukus dan Produk Terkontrol .....	68
4.6.1 Uji Daya Terima Konsumen Berdasarkan Keseluruhan Kualitas Produk Inovasi dan Produk Terkontrol .....	68
4.6.2 Daya Terima Konsumen Berdasarkan Parameter Bentuk dan Kemasan Keseluruhan.....	69
4.6.3 Daya Terima Konsumen Berdasarkan Parameter Rasa Keseluruhan.....	70
4.6.4 Daya Terima Konsumen Berdasarkan Parameter Tekstur Keseluruhan .....	71
4.6.5 Daya Terima Konsumen Berdasarkan Parameter Warna Keseluruhan .....	72
4.6.6 Daya Terima Konsumen Berdasarkan Parameter Aroma Keseluruhan .....	72
4.6.7 Hasil Uji Hedonik Keseluruhan Produk .....	73
4.7 Uji Daya Terima Konsumen Berdasarkan Harga .....	74
4.7.1 Responden Berdasarkan Jumlah Pendapatan per Bulan .....	74
4.7.2 Daya Terima Konsumen Berdasarkan Harga Jual .....	75
4.8 Uji Daya Tahan Simpan .....	76
4.9 Perhitungan Kandungan Gizi DKBM .....	77
4.10 Pembuatan Kemasan .....	79
4.11 Kelayakan Bisnis Aspek Keuangan .....	82
4.11.1 Kebutuhan Bahan Baku Produksi .....	82
4.11.2 Peralatan dan Perlengkapan .....	87
4.11.3 Biaya <i>Labor</i> .....	87
4.11.4 Biaya <i>Overhead</i> Usaha .....	88
4.12 Proyeksi Keuangan.....	88

4.12.1 Biaya Variabel .....	88
4.12.2 Biaya <i>Fixed Cost</i> .....	90
4.12.3 Harga Pokok Produk Perunit .....	90
4.12.4 Analisis Titik Impas ( <i>Break Event Point</i> ) .....	97
4.12.5 <i>Payback Period</i> (PP) .....	101
4.12.6 <i>Return On Investment</i> (ROI) .....	103
<b>BAB V SIMPULAN DAN SARAN</b> .....	105
5.1 Simpulan .....	105
5.2 Saran .....	107
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	109
<b>LAMPIRAN</b>	

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Bagan Inovasi Produk.....	15
Gambar 2.2	Kerangka Pemikiran .....	26
Gambar 4.3	Karakteristik Panelis Berdasarkan Jenis Kelamin .....	48
Gambar 4.4	Karakteristik Panelis Berdasarkan Usia.....	49
Gambar 4.5	Karakteristik Panelis Berdasarkan Pekerjaan .....	50
Gambar 4.6	Karakteristik Panelis Berdasarkan Pendidikan Terakhir .....	52
Gambar 4.14	Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin .....	58
Gambar 4.15	Karakteristik Responden Berdasarkan Usia .....	59
Gambar 4.16	Karakteristik Responden Berdasarkan Pekerjaan .....	61
Gambar 4.17	Karakteristik Responden Berdasarkan Pendidikan Terakhir .....	62
Gambar 4.31	Data Pendapatan Responden per Bulan .....	75
Gambar 4.32	Data Daya Terima Terhadap Harga Jual Kemasan.....	76
Gambar 4.36	Desain Kemasan Lemper Isi Daun Pepaya Satuan.....	79
Gambar 4.37	Desain Kemasan Lemper Isi Daun Pepaya Bentuk Persegi .....	80
Gambar 4.38	Desain Kemasan Lemper Isi Daun Pepaya Bentuk Segitiga .....	80
Gambar 4.39	Desain Kemasan Lemper Isi Daun Pepaya Logo Stiker.....	81

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1	Jumlah Wisatawan Mancanegara, dan Domestik di Kota Bandung.....	2
Tabel 1.2	Data Penjualan Lemper di Toko – Toko Kue di Kota Bandung .....	4
Tabel 1.3	Kandungan Energi, dan Zat Daun Pepaya, Daun Singkong, Bayam .....	5
Tabel 2.1	Kajian Penelitian Terdahulu .....	23
Tabel 3.1	Operasional Variabel .....	31
Tabel 3.2	Panelis Ahli dan Panel Konsumen .....	32
Tabel 3.3	Data Pengujian Organoleptik Produk.....	34
Tabel 3.4	Data Pengujian Hedonik.....	35
Tabel 3.5	Pengamatan Produk Dalam Proses Daya Tahan Simpan .....	36
Tabel 3.6	Metode Rancangan Akhir Lemper Isi Daun Pepaya .....	37
Tabel 3.7	Standar Resep Nasi Ketan .....	38
Tabel 3.8	Standar Resep Isi Daun Pepaya.....	38
Tabel 3.9	Standar Resep Lemper Isi Daun Pepaya .....	39

Nisriinaa Ayu M, 2017

**INOVASI PRODUK LEMPER MENGGUNAKAN ISI OLAHAN DAUN PEPAYA SEBAGAI SUBSTITUSI MELALUI ANALISIS UJI DAYA TERIMA KONSUMEN**

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Tabel 4.1	<i>Kitchen Project 1</i> .....	43
Tabel 4.2	<i>Kitchen Project 2</i> .....	45
Tabel 4.3	Karakteistik Panelis Berdasarkan Jenis Kelamin .....	48
Tabel 4.4	Karakteristik Panelis Berdasarkan Usia .....	49
Tabel 4.5	Karakteistik Panelis Berdasarkan Pekerjaan .....	50
Tabel 4.6	Karakteristik Panelis Berdasarkan Pendidikan Terakhir .....	51
Tabel 4.7	Karakteistik Penilaian Uji Hedonik .....	52
Tabel 4.8	Nilai Terhadap Karakteristik Warna .....	53
Tabel 4.9	Nilai Terhadap Karakteristik Aroma .....	54
Tabel 4.10	Nilai Terhadap Karakteristik Rasa .....	54
Tabel 4.11	Nilai Terhadap Karakteristik Tekstur .....	55
Tabel 4.12	Nilai Terhadap Karakteristik Penampilan .....	56
Tabel 4.13	Hasil Rekapitulasi Nilai Rata – Rata Sampel .....	56
Tabel 4.14	Karakteistik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin .....	57
Tabel 4.15	Karakteristik Responden Berdasarkan Usia .....	58
Tabel 4.16	Karakteistik Responden Berdasarkan Pekerjaan .....	60
Tabel 4.17	Karakteristik Responden Berdasarkan Pendidikan Terakhir .....	62
Tabel 4.18	Kelas Interval Daya Terima Konsumen .....	63
Tabel 4.19	Data Daya Terima Konsumen Terhadap Bentuk dan Kemasan .....	64
Tabel 4.20	Data Daya Terima Konsumen Terhadap Rasa Produk .....	65
Tabel 4.21	Data Daya Terima Konsumen Terhadap Tekstur Produk .....	66
Tabel 4.22	Data Daya Terima Konsumen Terhadap Warna .....	67
Tabel 4.23	Data Daya Terima Konsumen Terhadap Aroma .....	67
Tabel 4.24	Kelas Interval Daya Terima Konsumen Keseluruhan Produk .....	69
Tabel 4.25	Data Daya Terima Konsumen Berdasarkan Bentuk dan Kemasan .....	70
Tabel 4.26	Data Daya Terima Konsumen Terhadap Rasa Produk .....	70
Tabel 4.27	Data Daya Terima Konsumen Terhadap Tekstur Produk .....	71
Tabel 4.28	Data Daya Terima Konsumen Terhadap Warna .....	72



Tabel 4.29 Data Daya Terima Konsumen Terhadap Aroma .....	73
Tabel 4.30 Hasil Rekapitulasi Nilai Rata – Rata Sampel .....	73
Tabel 4.31 Data Pendapatan Responden per Bulan.....	74
Tabel 4.32 Data Daya Terima Terhadap Harga Jual Kemasan .....	75
Tabel 4.33 Uji Daya Tahan Simpan .....	77
Tabel 4.34 Kandungan Gizi Berdasarkan DKBM.....	77
Tabel 4.35 Nilai Gizi Isi Daun Pepaya .....	78
Tabel 4.36 Biaya Bahan Baku Produksi Lemper Persatuan .....	82
Tabel 4.37 Biaya Bahan Baku Produksi Lemper Isi 15 Pcs .....	83
Tabel 4.38 Biaya Bahan Baku Produksi Lemper Isi 6 Pcs .....	85
Tabel 4.39 Biaya Bahan Baku Produksi Lemper Menggunakan Logo Stiker .....	86
Tabel 4.40 Peralatan dan Perlengkapan.....	87
Tabel 4.41 Biaya <i>Labor</i> .....	88
Tabel 4.42 Biaya <i>Overhead</i> Usaha .....	88
Tabel 4.43 Biaya Variabel Persatuan Lemper .....	88
Tabel 4.44 Biaya Variabel Per 15 Pcs .....	89
Tabel 4.45 Biaya Variabel Per 6 Pcs .....	89
Tabel 4.46 Biaya Variabel Per Logo Stiker.....	90
Tabel 4.47 <i>Fixed Cost</i> .....	90
Tabel 4.48 Komposisi <i>Selling Price</i> Lemper Isi Daun Pepaya .....	91
Tabel 4.49 Komposisi <i>Selling Price</i> Lemper Isi Daun Pepaya Per 15 Pcs .....	93
Tabel 4.50 Komposisi <i>Selling Price</i> Lemper Isi Daun Pepaya Per 6 Pcs .....	94
Tabel 4.51 Komposisi <i>Selling Price</i> Lemper Isi Daun Pepaya Per Logo Stiker ....	96